

# PENDOR



## PENDOR SELECTION

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <i>PRODUTOR</i>               | Calçada Wines   |
| <i>ORIGEM</i>                 | Portugal  |
| <i>CLASSIFICAÇÃO</i>          | DOC Douro   |
| <i>ANO DE COLHEITA</i>        | 2021  |
| <i>NOTAS DE PROVA</i>         | Pendor Selection tem uma cor rubi intensa com tons violáceos. Aromas de frutas vermelhas negras, leve floral com balsâmico. Na boca é um vinho com bom volume, acidez viva e taninos redondos, com final persistente.   |
| <i>TEOR ALCOÓLICO</i>         | 14%   |
| <i>VINIFICAÇÃO</i>            | As uvas foram vindimadas manualmente no ponto ideal de maturação, provenientes de diferentes parcelas e imediatamente processadas na adega. Após desengace e suave esmagamento, as uvas seguiram para cubas de inox, onde decorreu a fermentação alcoólica. Durante esta fase, macerações suaves são realizadas a uma temperatura controlada. Após a fermentação, 30% do lote estagiou em carvalho francês e americano durante 6 meses e os restantes 70% estagiou em cubas de inox. Antes do engarrafamento, o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado. |
| <i>TEMPERATURA DE CONSUMO</i> | 15-17 °C  |
| <i>CASTAS</i>                 | Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca   |
| <i>ENÓLOGO</i>                | João Cabral de Almeida  |

